

- 5 Magazin

## **Sensorik**

- 10 Geruchsanalyse: Instrumentellem Riechen auf der Spur

## **Special: Hygiene**

- 12 Konstruktive Verbesserungen – Innovative Entwicklungen
- 16 Handhygiene: Kreuzkontaminationen durch richtiges Abtrocknen vermeiden
- 18 Industrielle Wäge- und Inspektionstechnologien: Hygienisch optimiertes Design
- 19 Dampfsaugsysteme: Zertifiziert gegen Keime
- 19 Hygienestationen: Plus in Ergonomie und Hygiene

## **Lebensmitteltechnologie**

- 20 Neuheiten Fleischtechnologie: Automation mit Durchblick
- 24 Interview Treif
- 27 Detektion mit zwei Frequenzen
- 28 Bio-Lachs und Bio-Fleisch: Superchilling verlängert Haltbarkeit

## **Verpackung**

- 30 FachPack: Jubiläum im Zeichen der Nachhaltigkeit
- 31 Neuheiten auf der FachPack 2019
- 36 Bluhm Systeme: Etikettierung mit Rücksicht auf die Umwelt

## **Ingredienzien**

- 38 Personalisierte Ernährung: Ernährungsmitbedingten Krankheiten auf der Spur
- 40 Food Fraud: Grünteeprodukte – nur „echt“ gut

## **Veranstaltungen**

- 42 Digitale Transformation der Food Supply Chain
- 43 DLG-Innovation Spotlight 2019: Lebensmittelindustrie von morgen

## **Aus der DLG**

- 44 Alternative Rohstoffe: Backwaren aus Pseudocerealien
- 47 Schinken und Wurst im Test
- 49 DLG-aktuell